Proefwerk - Sessie 1

Proeven lijkt soms moeilijk…….

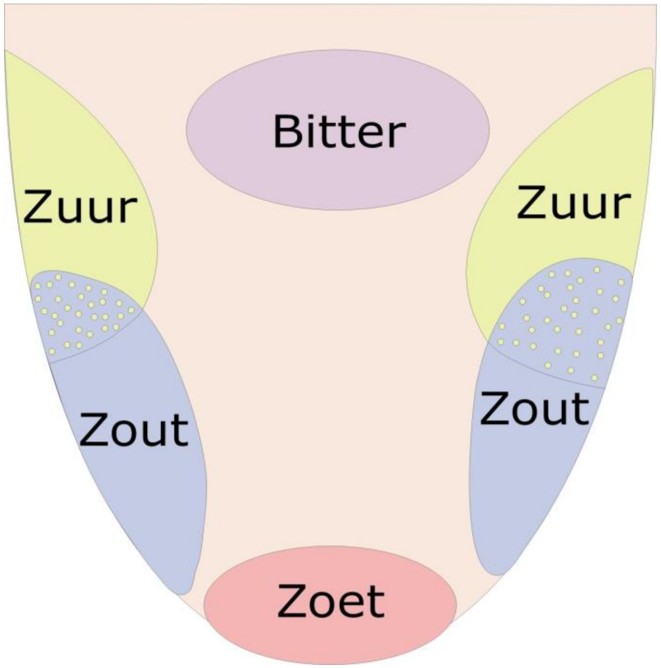


Blindproeven, vineuze SM



- Voordeel: zonder vooroordeel proeven!
- Grote uitdaging: je mist informatie
- Meestal met opties: dan afstrepen belangrijk: wat is het NIET!
- Semi-blindproeven: proeven met een thema
- Soms in spelvorm: bijv.   Bordeaux: Rechter- of Linkeroeverspel!
- Vandaag concentreren we ons op basissmaken (tongsmaken)

De 5 hoofdsmaken



Deze theorie is achterhaald.

De papillen zitten door elkaar over je hele tong en mondholte verdeeld.

Daarom de wijn door je hele mond laten gaan.

De hoofdsmaken in wijn

Zoet	geeft dik speeksel
Zuur	geeft sappig en meer speeksel
Bitter	geeft een drogend effect
Zout	minder belangrijk
Umami	minder belangrijk, komt wel voor

Wisselwerking en interactie tussen de hoofdsmaken

- Zuur en bitter versterken elkaar
- Een hoog zuurgehalte kan hoog restzoet verbergen
- Een laag zuurgehalte kan wijn zoeter doen overkomen
- Temperatuur is heel belangrijk
- Alcohol smaakt zoetig



Proeven in de praktijk: Smaakexperimentjes basissmaken

Proeven:

- Zoet (suiker)
- Zuur (citroen / azijn)
- Zoet + zuur






Proeven in 5 stappen …



1. **Kijken**
2. **Ruiken** … diepe snuf

   Walsen … en weer ruiken
3. **Proeven**
4. **Naproeven** – de afdronk
5. **Conclusie**

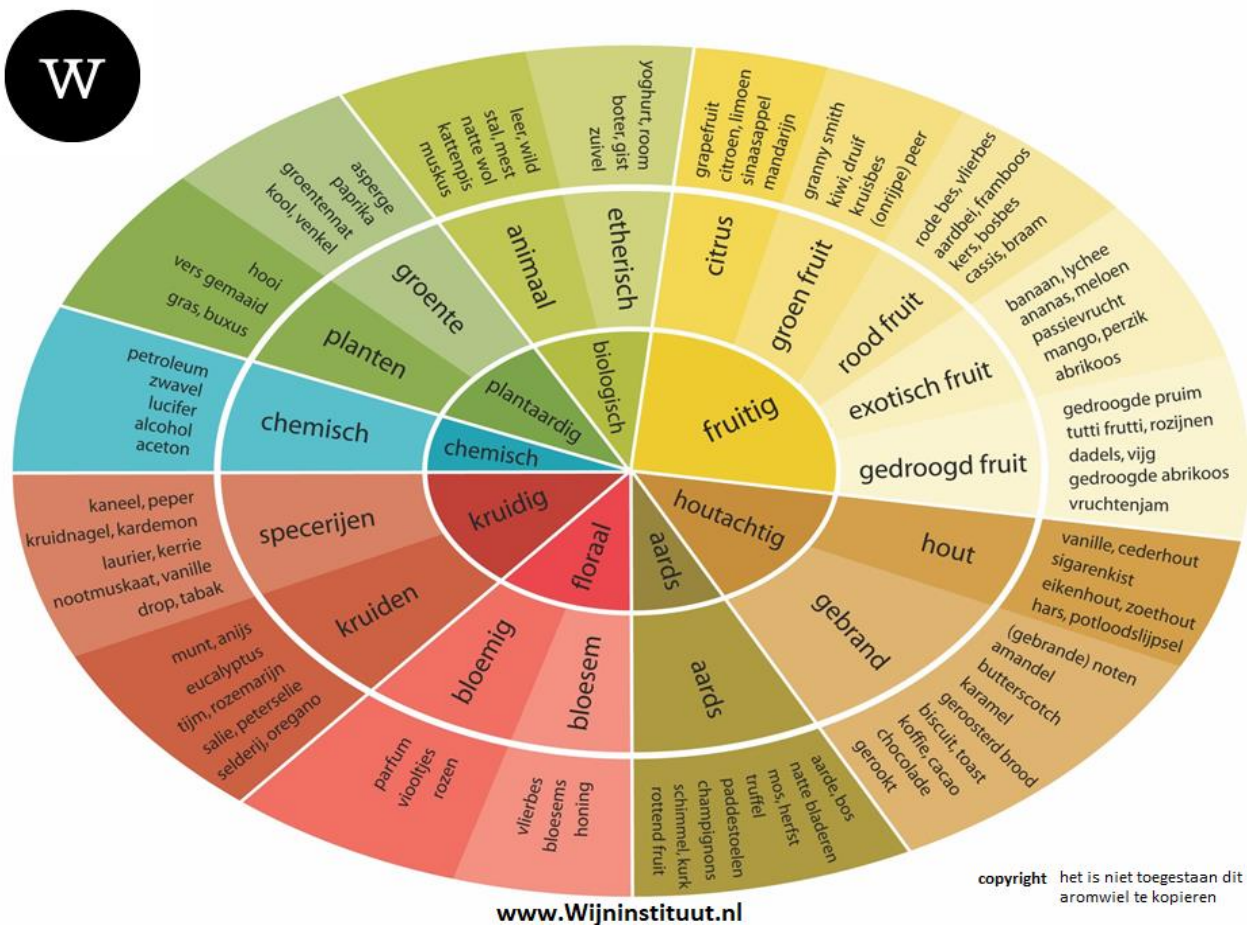


Proeven in de praktijk … proefformulier

Proefnotities		Wijn nr.	Naam van de wijn
	- kleur / helderheid		
	- intensiteit		
GEUR	- zuiverheid		
	- intensiteit		
	- aroma		
SMAAK	- zoetgehalte		
	- zuurgraad		
	- alcohol		
	- tannine		
	- mondgevoel		
	- afdronk		
	- oordeel		



Aromawijzer





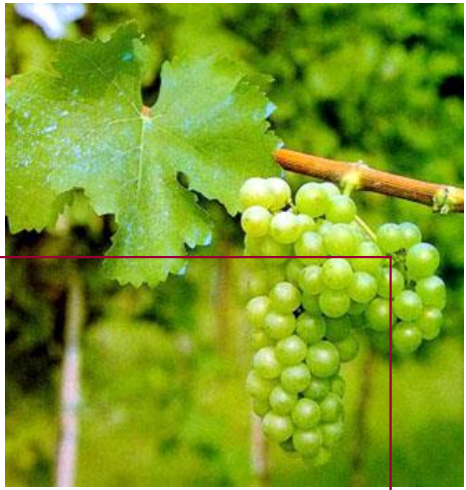
Slikken of spugen?

Het maakt voor het proeven niet uit of je doorslikt of uitspuugt.
25 proefglazen = 1 glas opdrinken.

Shift 1

- Blind proeven!
- Let op het zoet en zuur
- Wat gebeurt er in je mond?
- Wanneer gebeurt het?
- Waar gebeurt het?

Sauvignon Blanc



Witte variëteit: droog, zoet, mousserend

<u>Kenmerken:</u>

- Aromatisch, vaak stuivend aroma: groene appels, gras, groene kruiden, asperge, slank, fris tot rijkere, meer exotische varianten (ananas, lychee), bloemen
- Hoge zuurgraad
- Ook in blends (Bordeaux), soms houtgerijpt.

<u>Wijngebieden</u>

Beste reputatie: Loire, Bordeaux, Nieuw-Zeeland

Overig: Zuid-Frankrijk, Spanje, Oostenrijk, Italië, Oost-Europa, VS, Chili, Argentinië, Zuid-Afrika, Australië, Canada

Shift 2

- Blind proeven!
- Let op het zoet en zuur
- Wat gebeurt er in je mond?
- Wanneer gebeurt het?
- Waar gebeurt het?

Riesling



Witte variëteit: mousserend, droog tot zeer zoet stijlen al of niet met botrytis

Kenmerken:

- groeit in koele klimaten vandaar de karakteristieke zuren
- aroma: perzik, appel; oudere wijnen: "gout de petrol"
- druiven rijpen langzaam, vaak late oogst soms zelfs pas in november

Wijnregio's

Tweederde van alle Riesling werelwijd in Duitsland: beroemd vooral uit de Mosel-Saar-Ruwer en de Rheingau; De Elzas (Alsace) in Frankrijk staat ook bekend om zijn goede Riesling.

Overig: Australië, Oostenrijk, Canada, Noord-Amerika

Wat hebben we vanavond geleerd?

- Proeftermen en notities
- Basissmaken herkennen
- 2 verschillende wijnen geproefd……..

- Wat vonden jullie het meest verassend?

- Volgende les behandelen we de verschillende druivenrassen
- Tot volgende week